

1 Anvisningar	4
1.1 Allmänna säkerhetsanvisningar	4
1.2 Tillverkarens ansvar	8
1.3 Apparatens syfte	9
1.4 Märkplåt	9
1.5 Denna bruksanvisning	9
1.6 Bortskaffande	9
1.7 Hur man läser bruksanvisningen	10
2 Beskrivning	11
2.1 Allmän beskrivning	11
2.2 Spishäll	12
2.3 Kontrollpanel	12
2.4 Andra delar	13
2.5 Tillgängliga tillbehör	14
3 Användning	16
3.1 För att spara energi	18
3.2 Användning av tillbehör	18
3.3 Användning av spishällen	20
3.4 Användning av ugnarna	21
3.5 Råd vid tillagning	25
3.6 Programmeringsklocka	26
4 Rengöring och underhåll	32
4.1 Rengöring av spishällen	33
4.2 Rengöring av luckor	34
4.3 Rengöring av ugnarna	37
4.4 Vapor Clean (endast för multifunktionsugn)	38
4.5 Särskilt underhåll	40
5 Installation	42
5.1 Gaskopplingar	42
5.2 Anpassning till olika typer av gas	45
5.3 Placering	50
5.4 Elektrisk anslutning	54
5.5 För installatören	56

ÖVERSÄTTNING AV BRUKSANVISNING I ORIGINAL

Vi rekommenderar dig att noga läsa denna bruksanvisning som innehåller all den information som behövs för att bevara apparatens utseende och funktion.

För mer information om produkten: www.smeg.com



Anvisningar

1 Anvisningar

1.1 Allmänna säkerhetsanvisningar

Skador på person

- Apparaten och dess åtkomliga delar blir mycket varma vid användning. Rör inte vid värmeelementen i samband med användning.
- Skydda händerna med grillvantar när du flyttar mat inne i ugnen.
- Försök aldrig släcka en låga/brand med vatten utan stäng av apparaten och täck lågan med ett lock eller en brandfilt.
- Barn över 8 år och personer med nedsatt fysisk eller mental förmåga eller med bristfällig erfarenhet av användning av elektriska apparater får använda denna apparat under förutsättning att de övervakas eller instrueras av vuxna som ansvarar för deras säkerhet.
- Låt inte barn leka med apparaten.
- Barn under 8 år får vistas vid apparaten endast under förutsättning att de är under uppsyn.
- Låt inte barn som är yngre än 8 år närma sig apparaten när den är i drift.
- Rengörings- och underhållsarbete får utföras av barn under förutsättning att de är under uppsyn.
- Kontrollera att flamspridarna är korrekt placerade på sina platser tillsammans med tillhörande brännarlock.
- Var ytterst försiktig eftersom kokzonerna värms mycket snabbt. Undvik att värma upp tomma kastruller. Fara för överhettning.
- Fetter och oljor kan fatta eld om de överhettas. Gå inte iväg vid tillagning av mat som innehåller oljor eller fetter. Om oljorna eller fetterna skulle fatta eld ska man aldrig släcka med vatten. Sätt på locket på grytan och stäng av kokzonen.
- Tillagningsprocessen ska alltid övervakas. En kort tillagningsprocess ska övervakas konstant.



- Placera inga metallföremål, som husgeråd eller bestick, på hällens yta när den används eftersom de kan överhettas.
- För inte in spetsiga metallföremål (bestick eller verktyg) i apparatens springor.
- Håll inte vatten direkt på varma plåtar.
- Håll ugnsluckan stängd vid tillagning.
- När man ska röra om i maten eller när tillagningen avslutats ska man först öppna luckan 5 centimeter och hålla den i det läget i ett par sekunder, och låta ångan avdunsta, innan man öppnar luckan helt.
- Öppna aldrig förvaringsutrymmet (i förekommande fall) när ugnen är på eller fortfarande är varm.
- Föremålen inne i förvaringsutrymmet kan vara mycket varma efter att ugnen använts.
- ANVÄND ELLER FÖRVARA INTE BRÄNNBART MATERIAL INNE I FÖRVARINGSUTRYMMET (I FÖREKOMMANDE FALL) ELLER I NÄRHETEN AV APPARATEN.
- ANVÄND INTE SPRAYFLASKOR I NÄRHETEN AV APPARATEN MEDAN DEN ÄR IGÅNG.
- Stäng av apparaten efter användning.
- GÖR INTE NÅGRA ÄNDRINGAR PÅ APPARATEN.
- Innan man utför något arbete på apparaten (installation, underhållsarbete, placering eller förflyttning) ska man alltid försäkra sig med personlig skyddsutrustning.
- Innan man utför något arbete på apparaten ska man bryta den elektriska strömförsörjningen.
- Installation och servicearbete ska utföras av kvalificerad personal i enlighet med gällande lagstiftning.
- Försök aldrig reparera apparaten själv eller utan att anlita en kvalificerad tekniker.
- Dra aldrig i sladden för att dra ut kontakten.
- Om elsladden skadas ska man omedelbart kontakta den tekniska supporten som i sin tur sörjer för att kabeln byts ut.



Anvisningar

Skador på apparaten

- Använd inte rengöringsmedel som innehåller slipmedel eller frätande ämnen (som till exempel pulver, fläckborttagare eller stålull) på delarna i glas.
- Använd eventuellt verktyg i trä eller plast.
- Gallren och plåtarna ska föras in så långt det går på sidoskenorna. De mekaniska säkerhetsspärrarna som hindrar att de glider ut av misstag ska vara vända nedåt och mot ugnens insida.
- Sitt inte på apparaten.
- Rengör aldrig apparaten med ångstråle.
- Täck inte över öppningar, ventilationsspringor eller värmespridningsspringor.
- Lämna inte apparaten oövervakad i samband med tillagning som kan frigöra fetter eller oljor som kan fatta eld om de överhettas. Var ytterst försiktig
- Lämna inte kvar föremål på spishällen.
- ANVÄND UNDER INGA OMSTÄNDIGHETER APPARATEN FÖR UPPVÄRMNING AV RUM.
- Spruta inte med sprayprodukter i närheten av ugnen.
- Använd inte kärl eller behållare i plast vid tillagning av mat.
- Sätt inte in stängda skålar eller behållare i ugnen.
- Ta bort alla formar och galler som inte används under tillagning.
- Täck inte över ugnens botten med aluminiumfolie eller stanniolark.
- Placera inte kastruller eller plåtar direkt på ugnens botten.
- Om man använder bakplåtspapper eller liknande ska det placeras så att det inte blockerar varmluftscirkulationen inne i ugnen.
- Ställ inte ifrån dig kastruller eller plåtar på den öppna luckans inre glas.
- Kockärl eller grillpannor ska placeras innanför spishällens kanter.



- Använd alltid kokkärl med jämn och plan botten.
- Om det kokar över eller rinner över ska man torka bort vätskan från spishällen.
- Var noga att inte hälla ut sura ämnen på spishällen, som t.ex. citronsaft eller vinäger.
- Ställ inte tomma kastruller eller stekpannor på tända kokzoner.
- Rengör aldrig apparaten med ångstråle.
- Använd inte sträva eller slipande material eller vassa metallskrapor.
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller klor, ammoniak eller blekmedel på delar i stål eller delar som ytbehandlats med metall (som till exempel är anodiserade, förnicklade eller förkromade).
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller slipmedel eller frätande ämnen (som till exempel pulver, fläckborttagare eller stålull) på delarna i glas.
- Diska inte lösa tillbehör som hällens galler, flamspridare eller kåpor i diskmaskin.
- Använd inte luckan som hävarm vid placering av apparaten.
- Utsätt inte den öppna dörren för överdrivet tryck.
- Använd inte handtaget för att lyfta eller flytta apparaten.

Installation

- DENNA APPARAT **FÅR INTE INSTALLERAS I BÅTAR ELLER HUSVAGNAR.**
- Apparaten får inte installeras på en sockel.
- Ta hjälp av en andra person vid installation av apparaten.
- För att undvika överhettningsfara får man inte installera apparaten bakom dekorationsluckor eller luckor med panel.
- Gasanslutningen ska utföras av behörig fackperson.



Anvisningar

- Vid anslutning med slangar ska man se till att slangarnas längd inte överskrider 2 meter i utsträckt tillstånd vad gäller stålslangar och 1,5 meter i utsträckt tillstånd vad gäller gummislangar.
- Slangarna får inte komma i kontakt med rörliga delar och de får inte bli klämda.
- Vid behov ska man använda en tryckregulator som uppfyller kraven i gällande föreskrifter.
- Efter varje ingripande ska man kontrollera att åtdragningsmomentet för gaskopplingarna är mellan 10 Nm och 15 Nm.
- När installationen är avslutad ska man kontrollera att det inte förekommer läckage. Använd en tvållösning - aldrig en öppen låga - för denna kontroll.
- Den elektriska anslutningen ska utföras av behörig fackperson.
- Det är obligatoriskt att jorda apparaten enligt de anvisningar som anges i säkerhetsföreskrifterna för elsystemet.

- Använd värmebeständiga kablar som tål minst 90 °C.
- Åtdragningsmomentet för skruvarna på kopplingsplintens ledningar ska motsvara 1,5 - 2 Nm.

Vad gäller denna apparat

- Innan man byter glödlampa ska man se till att apparaten är avstängd.
- Luta dig inte mot eller sitt på dörren när den är öppen.
- Se noga till att inga föremål fastnar i ugnsluckan.

1.2 Tillverkarens ansvar

Tillverkaren avsäger sig allt ansvar för skador på personer eller egendom som orsakats av:

- annan användning av apparaten än den avsedda;
- ett nonchalerande av föreskrifterna i bruksanvisningen;
- en felaktig användning av hela eller en del av apparaten;
- användning av reservdelar som inte är i original.



1.3 Apparatens syfte

- Denna apparat är avsedd att användas för tillagning av livsmedel inom hushåll. All annan användning är olämplig.
- Apparaten har inte utformats för att användas med externa timers eller system för fjärrstyrning.

1.4 Märkplåt

På märkplåten finner man tekniska specifikationer, serienummer och märkning. Märkplåten får aldrig avlägsnas. Efter installation är märkplåten endast tillgänglig från spisens baksida. Därför bör du klistra fast den extra märkplåten (som medföljer i spisens förpackning) på baksidan av denna bruksanvisning för referens.

1.5 Denna bruksanvisning

Denna bruksanvisning utgör en del av apparaten och ska förvaras i sin helhet och alltid finnas inom räckhåll för användaren under hela apparatens livstid.

Innan man använder apparaten ska man noga läsa denna bruksanvisning.

1.6 Bortskaffande



Denna apparat ska hanteras separat från annat avfall (direktiv 2002/95/EG, 2002/96/EG och 2003/108/EG). Denna apparat innehåller inte ämnen i sådana mängder att de kan anses farliga för hälsa eller miljö, i överensstämmelse med gällande europeiska direktiv.

Vid bortskaffande av apparaten:

- Kapa av nätsladden och avlägsna den tillsammans med kontakten.



Elektrisk spänning Risk för elektrisk stöt

- Stäng av den allmänna elektriska tillförseln.
- Koppla ut nätsladden ur elsystemet.



Anvisningar

- En apparat som inte längre används ska lämnas in till en lämplig återvinningsstation för insamling av elektriskt och elektroniskt avfall, alternativt återlämnas till återförsäljaren vid köp av en motsvarande apparat.

Apparatens emballage består av återvinningsbara och icke förorenande material.

- Lämna in emballagen till lämpliga sopstationer för separat insamling.



Plastemballage Fara för kvävning

- Lämna inte emballaget eller delar av det utom synhåll.
- Låt inte barn leka med plastpåsar som ingår i emballaget.

1.7 Hur man läser bruksanvisningen

Följande läsanvisningar gäller för denna bruksanvisning:



Anvisningar

Allmän information om användning, säkerhet och slutgiltigt bortskaffande.



Beskrivning

Beskrivning av apparaten och dess tillbehör.



Användning

Information om användning av apparaten och dess tillbehör, råd om tillagning.



Rengöring och underhåll

Information om korrekt rengöring och underhåll av apparaten.



Installation

Information riktad till kvalificerade tekniker gällande installation, driftsättning och provkörning.



Säkerhetsföreskrifter



Information



Råd

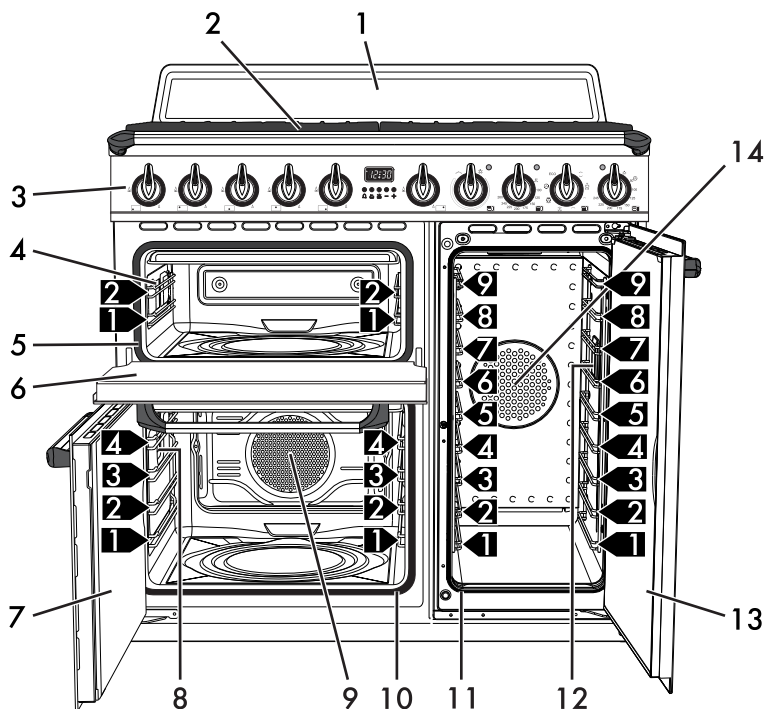
1. Serie anvisningar.

- Enskild anvisning.



2 Beskrivning

2.1 Allmän beskrivning



1 List

2 Spishäll

3 Kontrollpanel

1,2,3... Stödramar galler/plåtar

4 Extraugns lampa

5 Extraugns tätning

6 Extraugns lucka

7 Multifunktionsugns lucka

8 Multifunktionsugns lampa

9 Multifunktionsugns fläkt

10 Multifunktionsugns packning

11 Den vertikala ugnens packning

12 Den vertikala ugnens lampa

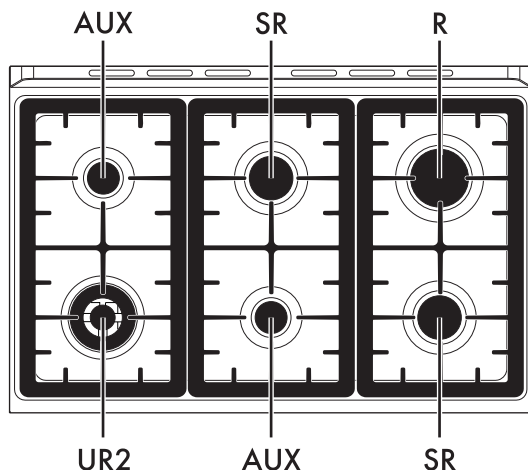
13 Den vertikala ugnens lucka

14 Den vertikala ugnens fläkt



Beskrivning

2.2 Spishäll



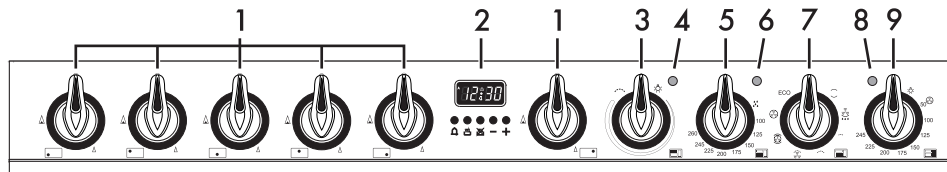
AUX = Reserv

SR = Halvsnabb

R = Snabb

UR2 = Extra snabb

2.3 Kontrollpanel



1 Vred till spishällens brännare

Används för att starta och reglera hällens brännare.

Tryck in och vrid vreden moturs till värdet

 för att tända motsvarande brännare.

Vrid vreden till ett läge mellan maximal  och minimal  effekt för att reglera lågan.

Vrid tillbaka vreden till läge  för att stänga av brännarna.

2 Programmeringsklocka

Används för att visa klockan och för att ställa in programmerade tillagningar och timern.

3 Vred för extraugns reglerbara grill

Lampan i ugnen tänds och grillelementet aktiveras vid en temperatur som kan ställas in till mellan ett minimum på 50 °C och ett maximum på 245 °C.



4 Indikeringslampa för extraugns reglerbara grill

Lampan tänds för att visa att extraugnen håller på att värmas upp. Lampan slocknar vid den temperatur som har ställts in. Lampan blinkar regelbundet när temperaturen inne i ugnen ligger konstant vid det värde som ställts in.

5 Multifunktionsugns temperaturvred

Med hjälp av detta vred kan man välja temperatur för tillagning och för Vapor Clean.

Vrid vredet medurs till önskat värde mellan det lägsta och det högsta.

6 Multifunktionsugns indikeringslampa

Lampan tänds för att visa att ugnen värms upp. Lampan slocknar vid den temperatur som har ställts in. Lampan blinkar regelbundet när temperaturen inne i ugnen ligger konstant vid det värde som ställts in.

7 Multifunktionsugns funktionsvred

Ugnens olika funktioner används för olika tillagningssätt. Välj först önskad funktion och ställ sedan in tillagningstemperaturen med hjälp av temperaturvredet.

8 Den vertikala ugnens indikeringslampa

Lampan tänds för att visa att ugnen värms upp. Lampan slocknar vid den temperatur som har ställts in. Lampan blinkar regelbundet när temperaturen inne i ugnen ligger konstant vid det värde som ställts in.

9 Den vertikala ugnens temperaturvred

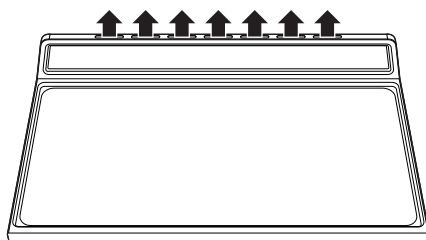
Lampan inne i ugnen tänds och de runda elementen aktiveras vid en temperatur som kan ställas in till mellan ett minimum på 50 °C och ett maximum på 245 °C.

2.4 Andra delar

Kylfläkt

Fläkten har som funktion att kyla ner ugnen och aktiveras vid tillagning.

Fläktens funktion leder till ett normalt luftflöde som kommer ut från apparatens baksida vilket kan fortsätta under en kortare tid även efter att apparaten har stängts av.



Täck inte över öppningar, ventilationsspringor eller värmespridningsspringor.



Beskrivning

Inre belysning

Apparatens invändiga belysning tänds när någon funktion aktiveras:

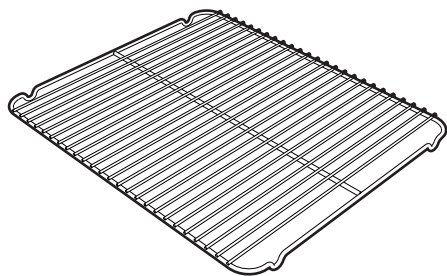
- **Multifunktionsugn:** Vrid funktionsvredet till någon av funktionerna (med undantag av funktionen **ECO**).
- **Extraugn:** Vrid vredet för reglerbar grill till symbolen  eller välj en tillagningstemperatur.
- **Vertikal ugn:** Vrid temperaturvredet till symbolen  eller välj en tillagningstemperatur.

Positioneringsnivåer

Apparaten har nivåer för placering av plåtar och galler på olika höjd. Isättningshöjderna avses nerifrån och upp (se 2.1 Allmän beskrivning).

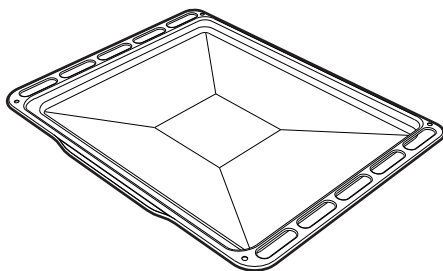
2.5 Tillgängliga tillbehör

Galler för ugnsplåt



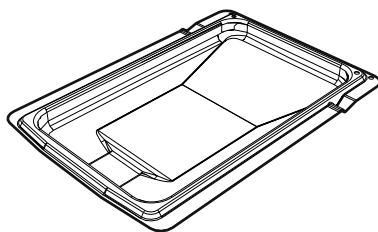
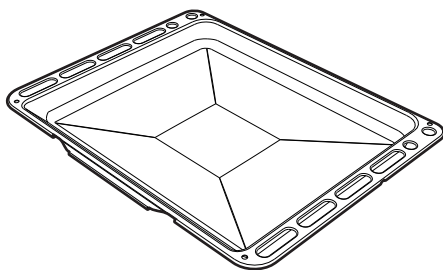
Placeras ovanför ugnsplåten och används vid tillagning av mat som kan droppa.

Ugnsplåt



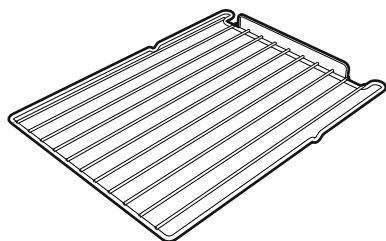
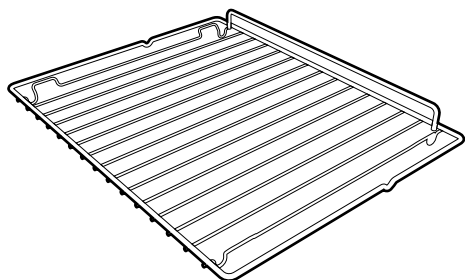
Används för att samla upp fett från mat på gallret ovanför.

Djup ugnsplåt



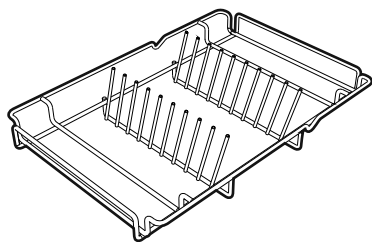
Används för att samla upp fett från mat på gallret ovanför och vid bakning av pajer, pizza och bakverk.

Galler



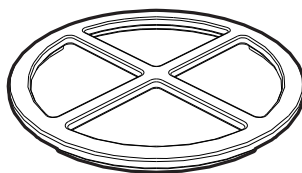
Används som stöd för ugnsglassar och dylikt.

Tallriksgaller



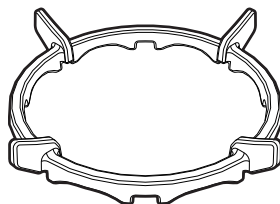
Används vid uppvärmning av köksgeråd.

Stödgaller



Används för små kärl.

Stödgaller wok



Används för wokpannor.

i

Alla tillbehör finns inte till alla modeller.

i

Tillbehör som kan komma i kontakt med livsmedel är tillverkade av material som uppfyller kraven i gällande föreskrifter.

i

De originaltillbehör som medföljer eller som finns som tillval kan beställas från behöriga serviceverkstäder. Använd endast tillverkarens originaltillbehör.



Användning

3 Användning

Anvisningar



Hög temperatur inne i ugnarna vid användning

Fara för brännskada

- Håll ugnsluckan stängd vid tillagning.
- Skydda händerna med grillvantar när du flyttar mat inne i ugnen.
- Rör inte vid värmeelementen inne i apparaten.
- Häll inte vatten direkt på varma plåtar.
- Låt inte barn som är yngre än 8 år närma sig apparaten när den är i drift.
- När man ska röra om i maten eller när tillagningen avslutats ska man först öppna luckan 5 centimeter och hålla den i det läget i ett par sekunder, och låta ångan avdunsta, innan man öppnar luckan helt.



Felaktig användning

Fara för brännskada

- Kontrollera att flamspridarna är korrekt placerade på sina platser tillsammans med tillhörande brännarlock.
- Fetter och oljor som överhettas kan börja brinna. Var ytterst försiktig.



Felaktig användning

Risk för skador på ytor

- Täck inte över ugnens botten med aluminiumfolie eller stanniolark.
- Om man använder bakplåtspapper eller liknande ska det placeras så att det inte blockerar varmluftscirkulationen inne i ugnen.
- Placera inte kastruller eller plåtar direkt på ugnens botten.
- Ställ inte ifrån dig kastruller eller plåtar på den öppna luckans inre glas.
- Häll inte vatten direkt på varma plåtar.
- Kontrollera att flamspridarna är korrekt placerade på sina platser tillsammans med tillhörande brännarlock.
- Kockärl eller grillpannor ska placeras innanför spishällens kanter.
- Använd alltid kockärl med jämn och plan botten.
- Om det kokar över eller rinner över ska man torka bort vätskan från spishällen.



**Hög temperatur inne i
förvaringsutrymmet vid
användning**

Fara för brand eller explosion

- Spruta inte med sprayprodukter i närheten av ugnen.
- Man får inte använda eller lämna kvar brännbart material i närheten av ugnen eller förvaringsutrymmet.
- Använd inte kärl eller behållare i plast vid tillagning av mat.
- Placera inte förslutna burkar eller kärl i ugnen.
- Lämna inte apparaten oövervakad vid tillagning som kan frigöra fetter eller oljor.
- Ta ut alla plåtar och galler som inte används vid tillagningen ur ugnen.

Försiktighetsåtgärder

Gasläckor kan orsaka explosion.

Om man känner gaslukt eller om det förekommer felfunktion för gasanordningen:

- Stäng omedelbart gastillförseln eller stäng ventilen till gastuben.
- Släck omedelbart alla öppna lågor och cigaretter.
- Aktivera inga strömbrytare eller apparater och dra inte ut några elkontakter. Använd inte telefoner eller mobiltelefoner inne i byggnaden.
- Öppna fönstren och vädra ut rummet.
- Kontakta kundservice eller gasleverantören.

Felfunktion

Samtliga nedanstående situationer ska hanteras som felfunktioner som måste åtgärdas:

- Brännarens platta gulnar.
- Köksredskapen skadas.
- Brännarna tänds inte som de ska.
- Det är svårt att få brännarna att förbli tända.
- Brännarna stängs av under användning.
- Gaskranarna är svår att vrida.

Om apparaten inte fungerar korrekt ska man kontakta en lokal auktoriserad serviceverkstad.

Första användningstillfället

1. Avlägsna eventuell skyddsfilm från apparatens in- och utsida samt från tillbehören.
2. Avlägsna eventuella etiketter (förutom dekalen med tekniska data) från tillbehören och ugnarna.
3. Ta ut och rengör alla apparatens tillbehör (se 4 Rengöring och underhåll).
4. Värm upp den tomma apparaten till maximal temperatur för att avlägsna eventuella restprodukter från tillverkningen.



Användning

3.1 För att spara energi

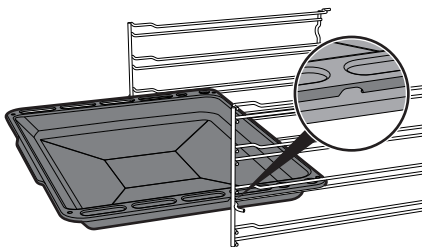
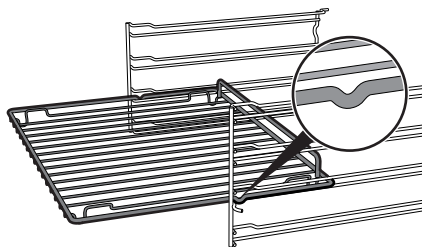
- Föruppvärm apparaten endast om det står i receptet.
- Om inget annat står på förpackningen ska frysta livsmedel tina innan de läggs i ugnen.
- För flera tillagningar rekommenderas det att livsmedlen tillagas efter varandra för att på bästa sätt dra fördel av den redan varma ugnen.
- Använd helst bakformar av metall som bättre absorberar värmen.
- Ta bort alla formar och galler som inte används under tillagning.
- Avbryt tillagningen ett par minuter innan den tid som normalt krävs. Tillagningen fortsätter de resterande minuterna med hjälp av den värme som finns inne i ugnen.
- Öppna luckan så sällan som möjligt för att undvika att värmen släpps ut.
- Håll ugnen alltid ren.

3.2 Användning av tillbehör

Galler och plåtar

Gallren och plåtarna ska föras in så långt det går på sidoskenorna.

- De mekaniska säkerhetsspärrarna som hindrar att gallret glider ut av misstag ska vara vända nedåt och mot ugnens insida.



För försiktigt in gallren och plåtarna i ugnen så långt det går.

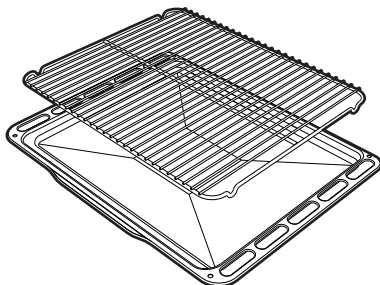


Rengör plåtarna innan du använder dem för första gången för att avlägsna eventuella restprodukter från tillverkningen.



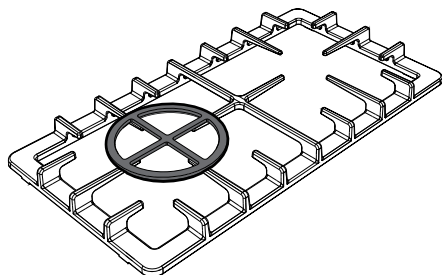
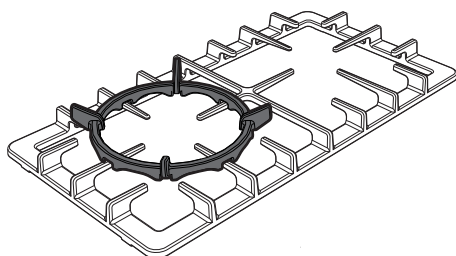
Galler för ugnsplåt

Gallret ska sättas i plåten. Man kan därmed samla upp fett separat från den mat som tillagas.



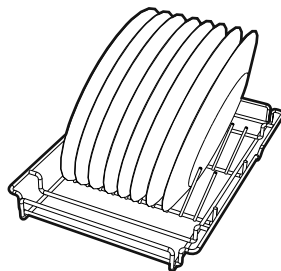
Stödgaller

Stöd gallren ska placeras på hällens galler. Kontrollera att de är korrekt placerade.



Tallriksgaller

1. För in gallret utan tallrikar placerade på det i sidougnen, vid den första falsen.
2. Placera tallrikarna som på bilden.



3. Värm upp ugnen till en temperatur på max 50 °C under max 15 minuter.
4. När uppvärmningen är klar ska man försiktigt dra ut gallret genom att låta det glida på skenorna.
5. Se till att gallret är stabilt och väl balanserat och ta av tallrikarna.



Använd lämpliga grillvantar när du flyttar köksgeråd.



Användning

3.3 Användning av spishällen

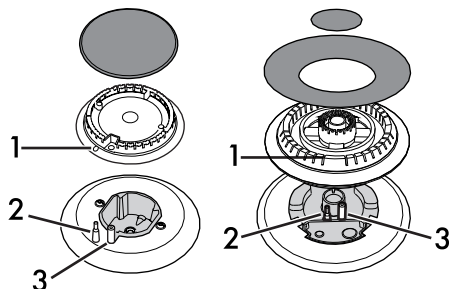
Alla hällens kontrollknappar och vred är grupperade på frontpanelen. Intill varje vred visas motsvarande brännare. Apparaten är utrustad med en elektronisk tändningsanordning. Tryck in vredet och vrid det moturs till symbolen för maximal låga tills brännaren tänds. Vrid vredet till  om inte brännaren tänds inom 15 sekunder. Vänta i 60 sekunder innan du försöker tända den igen. Håll vredet intryckt några sekunder efter tändning så att termoelementet värms upp. Det kan hända att brännaren slocknar när du släpper vredet, vilket innebär att termoelementet inte värmts upp tillräckligt. Vänta en liten stund innan du försöker igen. Håll vredet intryckt längre.



Om lågan slocknar av misstag finns en säkerhetsmekanism som spärar gastillförseln, även om kranen är öppen. Vrid vredet till  igen och vänta 60 sekunder innan du försöker att tända lågan igen.

Rätt placering av brännarlock och flamspridare

Innan man tänder hällens brännare ska man kontrollera att flamspridarna är korrekt placerade tillsammans med tillhörande brännarlock. Se noga till att hålen i flamspridarna **1** hamnar rätt i förhållande till termoelementen **2** och tändstiften **3**.



Praktiska råd vid användning av spishällen

För bästa användning av brännarna och minsta möjliga gasförbrukning bör man använda kärl med lock och vars storlek passar brännaren, för att undvika att lågan slickar sidorna. Sänk lågan när vätskan når kokpunkten så att det inte kokar över.



Kokkärlens diameter:

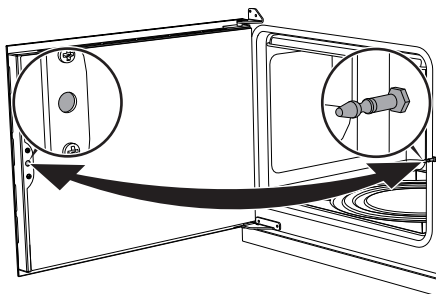
- Extra: 12 - 14 cm.
- Halvsnabb: 16 - 24 cm.
- Snabb: 18 - 26 cm.
- Ultrasnabb: 18 - 28 cm.



3.4 Användning av ugnarna

Öppna och stänga luckor till multifunktionsugnen/den vertikala ugnen

Multifunktionsugnen och den vertikala ugnen är försedda med en sidohängd lucka. För att öppna dem drar man luckans handtag mot sig. För att stänga dem igen trycker man in dem tills man hör ett mekaniskt klickljud.



Luckorna spärras inte när de öppnas och de kan ha en tendens att stänga sig. Vid användning ska man vara mycket försiktig att inte komma i kontakt med det inre glaset för att undvika att bränna sig.



Med tiden kan det hända att de sidohängda luckorna gör ett visst motstånd när de ska öppnas och stängas. Smörj gångjärnen.

Starta multifunktionsugnen



Se till att programmeringsklockan i samband med tillagning visar symbolen . I annat fall kan man inte starta ugnen.

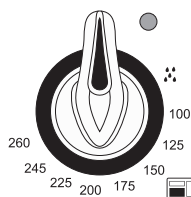
Tryck samtidigt in knapparna och för att nollställa programmeringsklockan.

För att starta multifunktionsugnen:

1. Välj typ av tillagning med hjälp av funktionsvredet.



2. Välj temperatur med hjälp av temperaturvredet.





Användning

Funktioner multifunktionsugn



Över-/undervärme

Värmen, som kommer ovanifrån och underifrån på samma gång, gör denna funktion lämplig för tillagning av vissa rätter. Denna traditionella tillagningsfunktion är lämplig när man tillagar en rätt åt gången. Idealisk för stekar av alla typer och för bröd, pajer samt i synnerhet för fett kött som anka och gås.



Undervärme

Denna funktion som endast ger undervärme gör det möjligt att tillaga mat som kräver en högre bastemperatur utan att stekytan påverkas negativt. Perfekt för mjuka kakor, pajer och pizzor.



Liten grill

Denna funktion gör det möjligt att med hjälp av den värme som frigörs från det centrala värmeelementet grilla små bitar kött eller fisk eller tillaga grillspett, toast och olika grillade grönsaker.



Grill

Värmen som kommer från grillens värmeelement gör att man kan uppnå utmärkta grillresultat, i synnerhet med kött som har en mellanstor/liten tjocklek, och gör att man i slutet av tillagningen kan få en jämn stekyta. Idealisk för korvar, revbensspjäll och bacon. Denna funktion gör att man kan grilla stora mängder mat (i synnerhet kött) med ett jämnt resultat.



Grill med fläkt

Luftflödet som genereras av fläkten gör värmen från grillen mjukare vilket ger en optimal grillning även av tjocka bitar mat. Idealisk för stora köttbitar (t.ex. fläskstek).



Turbo

Kombinationen av varmluft och den traditionella funktionen gör att du kan tillaga rätterna extremt snabbt och effektivt på flera nivåer, utan att blanda lukter eller smaker. Idealisk för stora mängder mat som kräver en intensiv tillagning.



Varmluft med fläkt

Kombinationen av fläkten och varmluftselementet (som är inbyggt i ugnens bakre del) gör att man kan tillaga olika rätter på flera falsar, förutsatt att de kräver samma temperaturer och samma tillagningstid. Varmluftscirkulationen garanterar en omedelbar och jämn spridning av värmen. Det går till exempel att samtidigt tillaga fisk, grönsaker och kakor (på olika nivåer) utan att lukterna och smakerna blandas.

ECO

Eco

Denna funktion lämpar sig särskilt bra för tillagning på en fals, med låg energiförbrukning.

Idealisk för tillagning av kött, fisk och grönsaker. Rekommenderas inte för livsmedel som ska jäsa.

För att få bästa möjliga energibesparing och för att minska tillagningstiderna rekommenderar vi att man sätter in maten utan att värma upp ugnen innan.



När man använder ECO-funktionen ska man undvika att öppna luckan under tillagningen.



Med ECO-funktionen blir tillagningstiderna (och en eventuell föruppvärmning) längre.



Vapor Clean

Denna funktion underlättar rengöringen genom den ånga som genereras av en liten mängd vatten som hålls i de särskilda spår som finns i ugnens botten.



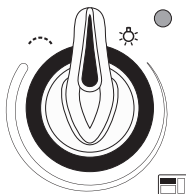


Användning

Starta extraugnen

För att starta extraugnen:

- Välj temperatur med hjälp av vredet till den reglerbara grillen. Man kan välja en temperatur på mellan lägst 50 °C och högst 245 °C.



Funktioner extraugn



Lampa

Lampan i ugnen tänds.



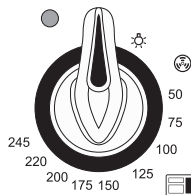
Grill

Värmen som kommer från grillens värmeelement gör att man kan uppnå utmärkta grillresultat, i synnerhet med kött som har en mellanstor/liten tjocklek, och gör att man i slutet av tillagningen kan få en jämn stekyta. Idealisk för korvar, revbensspjäll och bacon. Denna funktion gör att man kan grilla stora mängder mat (i synnerhet kött) med ett jämnt resultat.

Starta den vertikala ugnen

För att starta den vertikala ugnen:

- Vrid vredet medurs till önskad temperatur på mellan 50 °C och 245 °C.



Funktioner vertikal ugn



Lampa

Lampan i ugnen tänds.



Varmluft med fläkt

Kombinationen av fläktarna och varmluftselementen (som är inbyggda i ugnens bakre del) gör att man kan tillaga olika rätter på flera falsar, förutsatt att de kräver samma temperaturer och samma tillagningstid. Varmluftscirkulationen garanterar en omedelbar och jämn spridning av värmen. Det går till exempel att tillaga olika mängder av samma maträtt samtidigt (på olika falsar).



3.5 Råd vid tillagning

Allmänna råd

- Använd en funktion med fläkt för en jämn tillagning på flera nivåer.
- Att öka temperaturen ger inte en kortare tillagningstid (rätterna kan bli hårt stekta utanpå men förbli råa inuti).

Råd vid tillagning av kött

- Tillagningstiderna varierar beroende på matens tjocklek, kvalitet och ens personliga smak.
- Använd en kötermometer vid tillagning av stekar eller tryck på steken med en sked. Om steken känns hård är den klar, annars ska den stekas ett par minuter till.

Råd vid tillagning med Grill och Grill med fläkt

- Inför grillning kan man sätta in köttet i kall ugn, eller föruppvärmd ugn om man önskar ändra effekten av tillagningen.
- Om man använder funktionen Grill med fläkt ska man däremot värma upp ugnen innan man startar grillningen.
- Maten ska placeras vid mitten av gallret.

- Vad gäller grillfunktionen bör man vrida temperaturvredet till det högsta värdet, som motsvarar symbolen , för att optimera tillagningen.
- Maten ska smaksättas före tillagning. Även olja eller smält smör ska penslas på före tillagning.
- Placera ugnsplåten vid den nedersta nivån för att samla upp vätska som bildas vid grillning.

Råd vid tillagning av bakverk och kakor

- Använd helst bakformar av metall som bättre absorberar värmen.
- Temperaturen och gräddningstiden beror på degens kvalitet och konsistens.
- För att kontrollera om bakverket är bakat invändigt sticker man in en tandpetare där bakverket är som högst. Om den är torr är kakan klar.
- Om bakverket sjunker ihop när man tar ut det ur ugnen ska man nästa gång sänka temperaturen med cirka 10°C och välja en längre tillagningstid.
- Vid gräddning/tillagning av kakor och grönsaker kan det hända att det bildas mycket kondens på glaset. För att undvika detta fenomen ska man mycket försiktigt öppna luckan några gånger i samband med tillagningen.



Användning

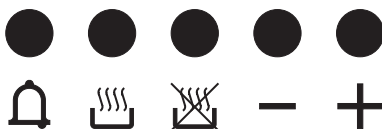
Råd vid upptining och jäsning

- Placera den frysta maten, utan förpackning, i en behållare utan lock, vid ugnens första nivå.
- Undvik att placera matbitar ovanpå varandra.
- När man tinar kött ska man placera ett galler vid den andra nivån och en plåt vid den första nivån. På detta sätt kommer maten inte i kontakt med den vätska som frigörs vid upptiningen.
- De ömtåligaste delarna kan täckas med aluminiumfolie.
- Placera en långpanna med vatten på ugsbotten för en bättre jäsning.

För att spara energi

- Avbryt tillagningen ett par minuter innan den tid som normalt krävs. Tillagningen fortsätter de resterande minuterna med hjälp av den värme som finns inne i ugnen.
- Öppna luckan så sällan som möjligt för att undvika att värmen släpps ut.
- Se till att apparatens insida alltid är väl rengjord.

3.6 Programmeringsklocka



Programmeringsklockan styr endast den nedre vänstra multifunktionsugnen och har ingen kontroll över andra ugnar.



Knapp för minuträknare



Knapp för tillagningstid



Knapp för sluttid tillagning



Knapp för minskning av värde



Knapp för ökning av värde



Se till att programmeringsklockan i samband med tillagning visar symbolen . I annat fall kan man inte starta ugnen.

Tryck samtidigt in knapparna  och  för att nollställa programmeringsklockan.



Inställning av klockslag



Man måste ha ställt in klockan för att kunna starta ugnen.

Vid det första användningstillfället eller efter ett strömavbrott blinkar siffrorna  på apparatens display.

1. Tryck samtidigt på knapparna  och . Pricken mellan timmar och minuter blinkar.
2. Ställ in tiden med hjälp av knapparna  eller . Håll knappen intryckt för att öka snabbare.
3. Tryck in knappen  eller vänta i 5 sekunder: Pricken mellan timmar och minuter upphör att blinka.
4. Symbolen  på displayen visar att apparaten är redo att starta en tillagning.

Tidsinställd tillagning



Med tidsinställd tillagning avses den funktion som gör att det går att starta en tillagning och avsluta den efter en viss tid som ställs in av användaren.

1. När man har valt funktion och temperatur för tillagning trycker man på knappen . Displayen visar siffrorna  och symbolen  visas mellan antalet timmar och minuter.
2. Tryck på knapparna  eller  för att ställa in önskat antal minuter.
3. Vänta i cirka 5 sekunder utan att trycka på någon av knapparna för att aktivera funktionen. Displayen visar aktuellt klockslag tillsammans med symbolerna  och .
4. När tillagningen slutförts stängs värmeelementen av. Symbolen  försvinner från displayen, symbolen  blinkar och en ljudsignal aktiveras.
5. För att stänga av ljudsignalen trycker man på någon av programmeringsklockans knappar.



Användning

6. Tryck samtidigt in knapparna  och  för att nollställa programmeringsklockan.



Man kan inte ställa in tillagningstiden till mer än 10 timmar.



Använd knappen  för att visa kvarvarande tillagningstid efter att inställningen slutförts.



För att nollställa de programmerade inställningarna trycker man samtidigt in knapparna  och  och stänger därefter manuellt av ugnen.

Programmerad tillagning



Med programmerad tillagning avses den funktion som gör det möjligt att starta en tillagning vid ett bestämt klockslag och avsluta den efter en viss tid som ställts in av användaren.

1. Ställ in tillagningstiden enligt vad som anges i föregående paragraf "Tidsinställd tillagning".
2. Tryck på knappen . Displayen visar summan av aktuellt klockslag och den tidigare inställda tillagningstiden.

3. Tryck på knapparna  eller  för att ställa in önskat antal minuter.

4. Vänta i cirka 5 sekunder utan att trycka på någon av knapparna för att aktivera funktionen. Displayen visar aktuellt klockslag tillsammans med symbolerna  och .

5. När tillagningen slutförts stängs värmeelementen av. Symbolen  försvinner från displayen, symbolen  blinkar och en ljudsignal aktiveras.

6. För att stänga av ljudsignalen trycker man på någon av programmeringsklockans knappar.

7. Tryck samtidigt in knapparna  och  för att nollställa programmeringsklockan.



Använd knappen  för att visa kvarvarande tillagningstid efter att inställningen slutförts. Använd knappen  för att visa sluttiden för tillagning.



Timer med minuträknare



Minuträknaren avbryter inte tillagningen men aviserar användaren när inställt antal minuter har förflutit.

Timern med minuträknare kan aktiveras när som helst.

1. Tryck på knappen . Displayen visar siffrorna  och indikeringslampan  blinkar mellan tidsangivelsens timmar och minuter.
2. Tryck på knapparna  eller  för att ställa in önskat antal minuter.
3. Vänta i cirka 5 sekunder utan att trycka på någon av knapparna för att slutföra inställningen av minuträknaren. Displayen visar aktuellt klockslag och symbolerna  och .



Man kan inte ställa in tillagningstiden till mer än 24 timmar.



Efter inställning av minuträknaren återgår displayen till att visa aktuellt klockslag. För att visa återstående tid trycker man på knappen .

Justering av ljudsignalens volym

Ljudsignalens volym kan varieras mellan 3 tonlägen. Medan ljudsignalen ljuder ska man trycka på knappen  för att ändra inställningen.

Radera inställda värden

Tryck samtidigt på knapparna  och  för att nollställa aktuella programinställningar. Stäng sedan manuellt av ugnen om en tillagning pågår.



Användning

Tabell med ungefärliga värden för tillagning i multifunktionsugnen

Maträtter	Vikt (Kg)	Funktion	Nivå	Temperatur (°C)	Tid (minuter)	
Lasagne	3 - 4	Över-/undervärme	1	220 - 230	45 - 50	
Pastagrätäng	3 - 4	Över-/undervärme	1	220 - 230	45 - 50	
Kalvstek	2	Turbo / Varmluft	2	180 - 190	90 - 100	
Fläskkarré	2	Turbo / Varmluft	2	180 - 190	70 - 80	
Korv	1,5	Grill med fläkt	4	260	15	
Rostbiff	1	Turbo / Varmluft	2	200	40 - 45	
Ugnsstek kanin	1,5	Varmluft	2	180 - 190	70 - 80	
Kalkonbröst	3	Turbo / Varmluft	2	180 - 190	110 - 120	
Fläskstek	2 - 3	Turbo / Varmluft	2	180 - 190	170 - 180	
Ugnsstek kyckling	1,2	Turbo / Varmluft	2	180 - 190	65 - 70	
					Sida 1	Sida 2
Fläskkotletter	1,5	Grill med fläkt	4	260	15	5
Revbensspjäll	1,5	Grill med fläkt	4	260	10	10
Bacon	0,7	Grill	5	260	7	8
Fläskfilé	1,5	Grill med fläkt	4	260	10	5
Oxfilé	1	Grill	5	260	10	7
Laxöring	1,2	Turbo / Varmluft	2	150 - 160	35 - 40	
Marulk	1,5	Turbo / Varmluft	2	160	60 - 65	
Piggvar	1,5	Turbo / Varmluft	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Turbo / Varmluft	2	260	8 - 9	
Bröd	1	Varmluft	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	Turbo / Varmluft	2	180 - 190	20 - 25	
Bundt kaka	1	Varmluft	2	160	55 - 60	
Bakelse	1	Varmluft	2	160	35 - 40	
Ricottapaj	1	Varmluft	2	160 - 170	55 - 60	
Fyllda tortellini	1	Turbo / Varmluft	2	160	20 - 25	
Paradistårta	1,2	Varmluft	2	160	55 - 60	
Petits choux	1,2	Turbo / Varmluft	2	180	80 - 90	
Sockerkaka	1	Varmluft	2	150 - 160	55 - 60	
Risgrynspudding	1	Turbo / Varmluft	2	160	55 - 60	
Brioches	0,6	Varmluft	2	160	30 - 35	

Tiderna som anges i tabellerna omfattar inte uppvärmningstid och är endast ungefärliga.



Tabell med ungefärliga värden för tillagning i extraugnen

Maträtter	Vikt (Kg)	Funktion	Nivå	Temperatur (°C)	Tid (minuter)	
Korv	1,5	Grill	2	MAX	13 - 15	
					Sida 1	Sida 2
Fläskkotletter	1,5	Grill	2	MAX	15	5
Revbensspjäll	1,5	Grill	2	MAX	10	10
Bacon	0,7	Grill	2	MAX	7	8
Fläskfilé	1,5	Grill	2	MAX	10	5
Oxfilé	1	Grill	2	MAX	10	7

Tiderna som anges i tabellerna omfattar inte uppvärmningstid och är endast ungefärliga.

Tabell med ungefärliga värden för tillagning i den vertikala ugnen

Maträtter	Vikt (Kg)	Funktion	Nivå	Temperatur (°C)	Tid (minuter)
Ugnsstekt kyckling	1,1 x 4	Varmluft	2-4-6-8	190	80
Djupfrys pizza	0,3 x 4	Varmluft	2-4-6-8	230	10
Focaccia	0,6 x 4	Varmluft	2-4-6-8	180 - 190	30 - 45
Rostade brödsdivor	0,2 x 4	Varmluft	2-4-6-8	180	3 - 5
Bröches	0,4 x 4	Varmluft	2-4-6-8	160	35
Småkakor	0,4 x 4	Varmluft	2-4-6-8	160	23
Paradistårta	1 x 4	Varmluft	2-4-6-8	160	60

Tiderna som anges i tabellerna omfattar inte uppvärmningstid och är endast ungefärliga.



4 Rengöring och underhåll

Anvisningar



Felaktig användning Risk för skador på ytor

- Rengör aldrig apparaten med ångstråle.
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller klor, ammoniak eller blekmedel på delar i stål eller delar som ytbehandlats med metall (som till exempel är anodiserade, förnicklade eller förkromade).
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller slipmedel eller frätande ämnen (som till exempel pulver, fläckborttagare eller stålull) på delarna i glas.
- Använd inte sträva eller slipande material eller vassa metallskrapor.
- Diska inte lösa tillbehör som hällens galler, flamspridare eller kåpor i diskmaskin.



Man rekommenderas att använda de rengöringsprodukter som levereras av tillverkaren.

Vanlig daglig rengöring

Använd alltid och uteslutande särskilda produkter som inte innehåller slipmedel eller klorbaserade syror.

Häll ut medlet på en fuktig trasa och torka av ytan. Skölj omsorgsfullt och torka därefter med en mjuk trasa eller en mikrofibertrasa.

Matstänk eller rester

Undvik så långt det går att använda stålull eller vassa skrapor eftersom de skadar apparatens ytor.

Använd vanliga icke-slipande produkter och vid behov redskap av trä eller plast. Skölj omsorgsfullt och eftertorka med en mjuk trasa eller en mikrofibertrasa.

Undvik att låta sockerhaltig mat (till exempel sylt) torka fast inne i apparaten eftersom det medför en risk att emaljbeläggningen på apparatens insida skadas.



Efter rengöringen ska man noga torka apparaten eftersom kvarlämnade rester av rengöringsmedel eller vatten kan försämra funktionen och utseendet.

Rengöring av ytorna

För att bevara ytorna i gott skick ska man rengöra dem efter varje användningstillfälle, efter att de har svalnat.

4.1 Rengöring av spishällen

Spishällens galler

Ta av gallren och rengör dem i ljummet vatten med ett rengöringsmedel utan slipmedel. Var noga att avlägsna alla beläggningar. Torka gallren noga och sätt tillbaka dem på spishällen.



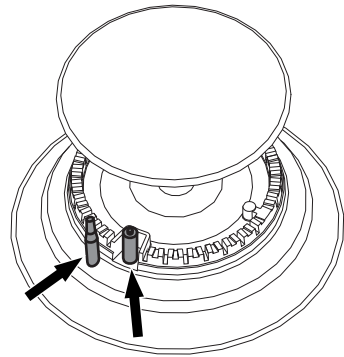
Eftersom gallren ständigt kommer i kontakt med lågan kan det hända att de emaljerade ytorna som utsätts för värme mattas med tiden. Detta är helt naturligt och äventyrar inte på något sätt komponentens funktion.

Flamspridare och brännarlock

Brännarlocken och flamspridarna kan tas av för att förenkla rengöringen. Rengör dem i varmt vatten och med icke slipande rengöringsmedel. Avlägsna varsamt alla beläggningar och låt delarna torka helt. Sätt tillbaka flamspridarna och se noga till att de placeras korrekt tillsammans med tillhörande brännarlock.

Tändstift och termoelement

För en god funktion måste tändstiften och termoelementen alltid vara rena. De ska regelbundet kontrolleras och vid behov rengöras med en fuktig trasa. Eventuella intorkade rester tas bort med en tandpetare i trä eller en nål.



Vred



Vid rengöring av vreden ska man inte använda starka produkter som innehåller alkohol, rengöringsmedel för stål eller glasputsmedel eftersom det kan orsaka bestående skador.

Vreden ska rengöras med en mjuk trasa som fuktats med ljummet vatten; därefter ska de noga torkas. Kan dras ut från deras säte.



4.2 Rengöring av luckor

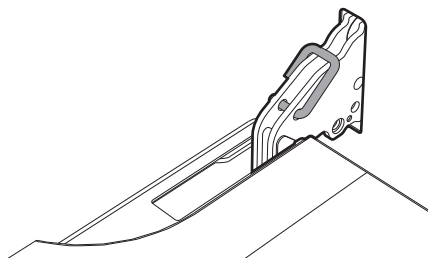
Glasen bör alltid vara väl rengjorda. Använd hushållspapper. Vid envisa fläckar kan man rengöra med en fuktad svamp och vanligt rengöringsmedel.

Demontering av lucka (endast för extraugn)

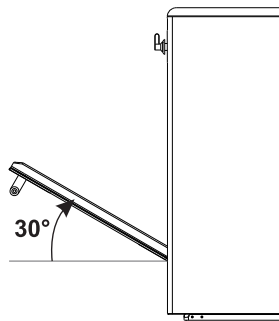
För att underlätta rengöringen bör man ta av luckan och placera den på en diskhandduk.

Följ nedanstående anvisningar för att ta av luckan:

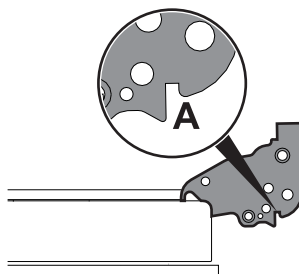
1. Öppna luckan helt och för in två låskrokar i gångjärnens hål, enligt vad som visas på bilden.



2. Använd båda händerna och grip tag om luckans båda sidor och lyft luckan uppåt tills en vinkel på cirka 30° bildas och dra sedan ut den.



3. För att montera tillbaka luckan för man in gångjärnen i de till syftet avsedda öppningarna på ugnen och ser till att spåren **A** vilar helt i öppningarna. Sänk luckan och ta ut låskrokar ur gångjärnens hål när luckan är korrekt placerad.

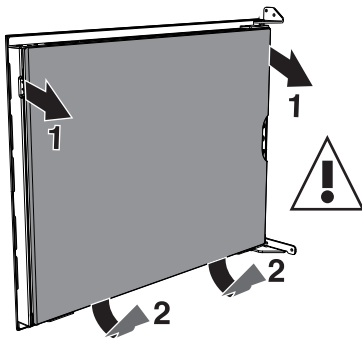


Demontering av de invändiga glasen

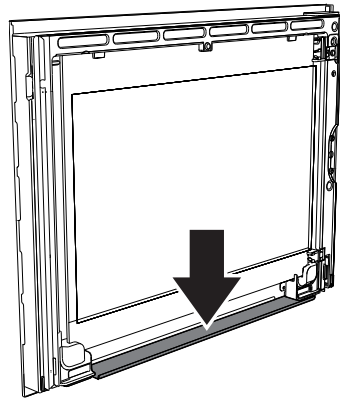
För att underlätta rengöring kan man ta av de invändiga glas som utgör själva luckan.

Huvudsaklig ugnslucka/sidan

1. Avlägsna det invändiga glaset genom att försiktigt dra den bakre delen i den riktning som visas av pilarna (1).
2. Dra därefter glasets nedre del uppåt (2). Därigenom frigörs de 4 stift som är fästa vid glaset från deras platser på luckan.

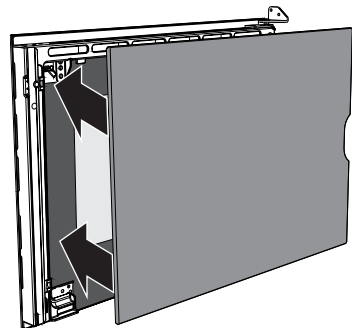


3. När man tagit bort det inre glaset kan man komma åt listen som samlar upp droppar.



Använd hushållspapper med god uppsugningsförmåga vid rengöring. Vid envisa fläckar kan man rengöra med en fuktad svamp och vanligt rengöringsmedel.

4. Montera det invändiga glaset igen. Var noga att centrera och genom att trycka lätt fästa de 4 stiften på rätt plats på luckan.

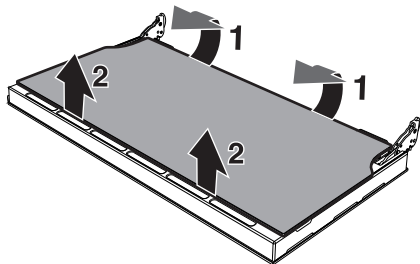




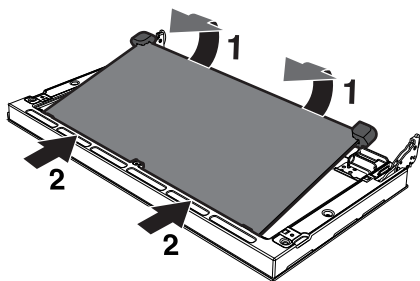
Rengöring och underhåll

Extraugnens lucka

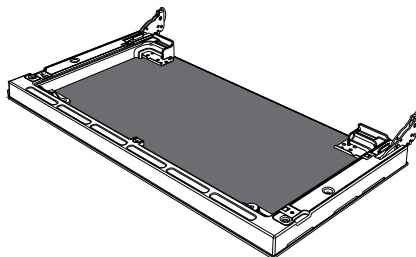
1. Avlägsna det invändiga glaset genom att försiktigt dra den bakre delen uppåt; följ rörelsen som visas av pilarna (1).
2. Dra därefter glasets främre del uppåt (2). Därigenom frigörs de 4 stift som är fästa vid glaset från deras platser på luckan.



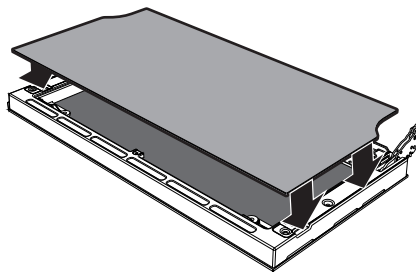
3. Avlägsna mellanglaslet genom att lyfta det uppåt.



4. Rengör det utvändiga glaset samt de glas som avlägsnats tidigare. Använd hushållspapper. Vid envisa fläckar kan man tvätta glaset med en fuktad svamp och ett neutralt rengöringsmedel.



5. Sätt tillbaka glaset i omvänd ordning i förhållande till demonteringen.
6. Montera det invändiga glaset igen. Var noga att centrera och genom att trycka lätt fästa de 4 stiften på rätt plats på luckan.



4.3 Rengöring av ugnarna

För att behålla ugnen i gott skick ska man alltid rengöra den när den svalnat.

Undvika att låta matrester torka fast inne i ugnen eftersom det kan skada beläggningen.

Ta ut alla lösa delar innan du påbörjar rengöringsarbetet.

För att underlätta rengöringsarbetet bör man ta av:

- luckan (endast för extraugn);
- stödramar till galler/plåtar;
- eventuella utdragbara falsar;
- packningen.



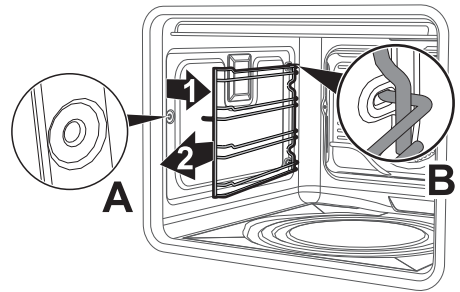
Om man använder specifikt avsedda rengöringsmedel bör man starta apparaten vid maximal temperatur och låta den vara i drift i 15-20 minuter, i syfte att avlägsna eventuella rester.

Avlägsna stödramar för galler/plåtar

Genom att ta bort stödramen underlättar man vid rengöring av sidodelarna. Detta moment ska utföras varje gång man använder funktionen för automatisk rengöring (endast på vissa modeller).

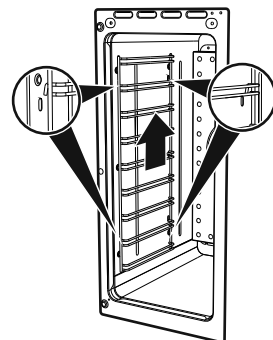
För att ta bort stödramarna: För ramen in mot ugnen tills den lossnar från spärren **A**, ta sedan ut den från hållarna placerade längst in i ugnen **B**.

När man slutfört rengöringsarbetet ska man upprepa de moment som beskrivits ovan för att placera tillbaka stödramarna.



Avlägsna stödramar för galler/plåtar från den vertikala ugnen

Dra ramen uppåt så att den lossnar från de sidoplacerade fästena. När man är klar med rengöringen ska placera tillbaka ramen på rätt plats.





Rengöring och underhåll

Rengöring av den övre delen (endast för multifunktionsugn och extraugn)



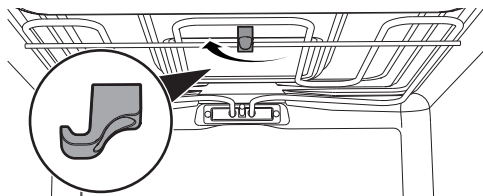
Hög temperatur inne i ugnen under användning

Fara för brännskada

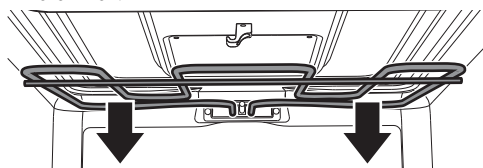
- De följande arbetena ska endast utföras med kall och avstängd ugn.

Apparaten är försedd med ett vippande värmeelement vilket underlättar rengöringen av ugnens övre del.

1. Lyft det övre värmeelementet lätt och vrid spärren i 90° för att lossa värmeelementet.



2. Sänk försiktigt värmeelementet tills det stannar.



Felaktig användning

Risk för skador på apparaten

- Böj inte värmeelementet överdrivet mycket i samband med rengöring.

3. När rengöringsarbetet avslutats ska man sätta värmeelementet på plats igen och vrida spärren för att haka fast det.

4.4 Vapor Clean (endast för multifunktionsugn)



Vapor Clean är ett halvautomatiskt rengöringsprogram som gör det enkelt att avlägsna smutsen. Tack vare denna procedur kan du mycket enkelt rengöra ugnens insida. Smutsen mjukas upp av värmen och vattenångan vilket gör det lätt att torka bort den.



Felaktig användning

Risk för skador på ytor

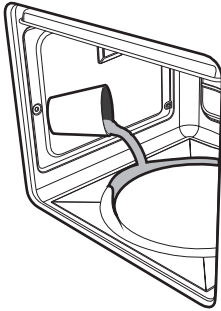
- Avlägsna matrester och spill från tidigare tillagning från ugnens insida.
- Ugnen ska vara kall under alla arbetsmoment som tillhör det halvautomatiska rengöringsprogrammet.

Förberedelser

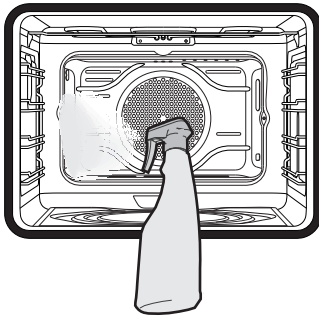
Före start av Vapor Clean-rengöring

- Ta ut alla tillbehör som sitter i ugnen.

- Häll ut ca 40 ml vatten på ugnens botten. Se noga till att det inte rinner ut från fördjupningen.



- Använd en sprayflaska och spraya ugnens insida med en blandning av vatten och diskmedel. Rikta strålen mot ugnens sidoväggar, tak, botten och skydd.



- Stäng luckan.



Rekommendationen är max 20 sprayningar.

Inställning av Vapor Clean

1. Vrid funktionsvredet till symbolen och temperaturvredet till symbolen .
2. Ställ in en tillagningstid på 18 minuter med hjälp av programmeringsklockan.
3. Efter Vapor Clean-programmets slut kommer timern att inaktivera ugnens värmeelement samtidigt som ljudsignalen aktiveras.

Efter att rengöringsprogrammet Vapor Clean avslutats

4. Öppna luckan och torka bort den smuts som lossnat med hjälp av en mikrofibertrasa.
5. Använd en icke slipande svamp med mässingstrådar för att avlägsna mer envisa beläggningar.
6. Om det finns rester av fett kan man använda särskilda ugn rengöringsprodukter.
7. Torka upp resterna av vatten från ugnens insida.

Av hygieniska skäl och för att undvika att maten får en oönskad lukt rekommenderas det att torka ugnen genom att under ca 10 minuter köra ugnen med funktionen med fläkt på 160 °C.



Man rekommenderas att bära gummihandskar när man utför dessa arbetsmoment.



För att underlätta det manuella rengöringsarbetet bör man ta av luckan.



Rengöring och underhåll

4.5 Särskilt underhåll

Byte av glödlampa för invändig belysning



Delar under elektrisk spänning
Risk för elektrisk stöt

- Stäng av apparatens eltilförsel.

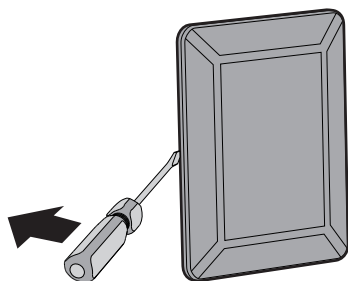


Ugnen är försedd med en lampa på 40W.

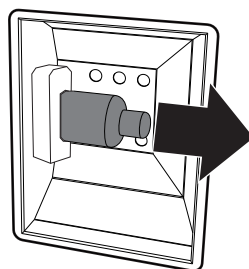
1. Ta ut alla tillbehör som sitter i ugnen.
2. Avlägsna stödramarna för galler/plåtar.
3. Avlägsna lampskyddet med hjälp av ett lämpligt verktyg (t.ex. en skruvmejsel).



Var noga att inte repa lacken på ugnens sidor.

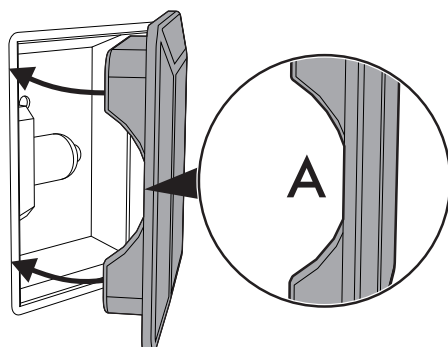


4. Skruva loss och avlägsna lampan.



Rör inte vid halogenlampan direkt med fingrarna. Använd ett isolerande skydd.

5. Sätt i den nya lampan.
6. Montera skyddet igen. Se till att glasets inre formade del (A) är vänd mot luckan.

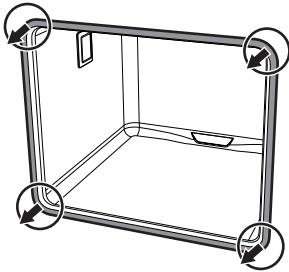


7. För in skyddet så långt det går så att det fastnar helt i lamphållaren.

Demontering och montering av tätningslisten

För att demontera tätningslisten:

- Lossa spärrarna vid de fyra hörnen och dra tätningen utåt.



För att montera tätningslisten:

- Fäst spärrarna vid de fyra hörnen för att fixera tätningen.

Råd för skötsel av tätningslisten

Tätningen ska vara mjuk och elastisk.

- För att hålla tätningslisten ren ska man använda en icke-slipande svamp och ljummet vatten.

Vad gör man om...

Apparaten inte fungerar:

- Brytaren är sönder: undersök säkringslådan och kontrollera att brytaren fungerar som den ska.
- Strömavbrott: kontrollera att indikeringslamporna på apparaten fungerar.

Gasbrännaren inte tänds:

- Spänningsbortfall eller fukt i brännarstiften: tänd gasbrännaren med tändare eller tändsticka.

Ugnen värmer inte:

- Säkringen är sönder: kontrollera och byt vid behov ut brytaren.
- Funktionsvredet har inte ställts in: ställ in funktionsvredet.

Alla maträtter som tillagas i ugnen bränns vid snabbt:

- Termostaten är sönder: kontakta en behörig serviceverkstad.

Luckans glas immar igen när ugnen är varm:

- Detta är helt normalt och beror på temperaturskillnader: det påverkar inte ugnens prestanda.

Displayen är helt släckt:

- Kontrollera tillförseln via elnätet.
- Kontrollera om en eventuell flerpoleg strömbrytare ovanför apparatens anslutning är i läget "On".



Om problemet kvarstår eller andra typer av problem uppstår ska man kontakta närmsta serviceverkstad.



5 Installation

5.1 Gaskopplingar



Gasläckage

Fara för explosion

- Efter varje ingripande ska man kontrollera att åtdragningsmomentet för gaskopplingarna är mellan 10 Nm och 15 Nm.
- Vid behov ska man använda en tryckregulator som uppfyller kraven i gällande föreskrifter.
- När installationen är avslutad ska man kontrollera att det inte förekommer läckage. Använd en tvållösning - aldrig en öppen låga - för denna kontroll.
- Vid anslutning med slangar ska man se till att slangarnas längd inte överskrider 2 meter i utsträckt tillstånd vad gäller stålslangar och 1,5 meter i utsträckt tillstånd vad gäller gummislangar.
- Slangarna får inte komma i kontakt med rörliga delar och de får inte bli klämda.

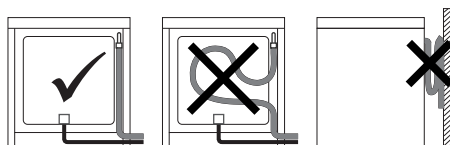
Allmän information

Anslutning till gasnätet kan ske med en stålslang utan fogar, i enlighet med föreskrifterna i gällande lagstiftning. Apparaten är inställd för metangas G20 (2H) med ett tryck på 20 mbar. För försörjning med andra typer av gaser se kapitel "5.2 Anpassning till olika typer av gas". Gasintagets koppling har en 1/2" utvändig gänga (ISO 228-1).

Anslutning med gummislang

Kontrollera att följande krav uppfylls:

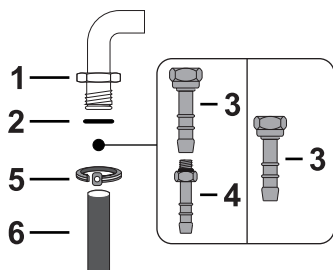
- Slangen ska vara fastsatt i slanghållaren med hjälp av slangklämmor.
- Inga delar av slangens får komma i kontakt med varma väggar (max. 50 °C).
- Det får inte finnas risk för att slangens dras ut eller spänns. Vidare får slangens inte vara veckad eller hopklämd.
- Slangen får inte komma i kontakt med vassa föremål eller kanter.
- Om slangens inte är helt tät och därigenom förorsakar gasutsläpp i omgivningen ska du inte försöka reparera den; byt ut den mot en ny slang.
- Kontrollera att slangens bäst före-datum, som är tryckt på densamma, inte har passerat.



Vid anslutning till gasnätet ska man använda en gummislang vars egenskaper uppfyller kraven i gällande föreskrifter (kontrollera att slangens är märkt med beteckningen för gällande standard).



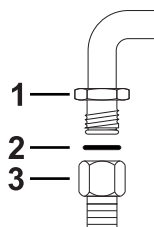
Skruva noga fast slanghållaren **3** vid gaskopplingen **1** ($\frac{1}{2}$ " gänga ISO 228-1) på apparaten och placera packningen **2** mellan de två delarna. Beroende på diametern på den gasslang som används kan man även skruva fast slanghållaren **4** vid slanghållaren **3**. Efter att man skruvat fast slanghållaren/slanghållarna ska man trä på gasslangen **6** på slanghållaren och fästa den med slangklämmen **5** vars egenskaper ska överensstämma med gällande föreskrifter.



Anslutning med stålslang

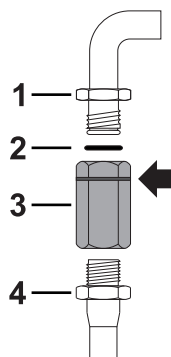
Anslut till gasnätet med hjälp av en stålslang utan fogar vars egenskaper uppfyller kraven i gällande föreskrifter.

Skruva noga fast kopplingen **3** på apparatens gaskoppling **1** och placera den medföljande packningen **2** mellan dessa.



Anslutning med stålslang med bajonettkoppling

Anslut till gasnätet med hjälp av en stålslang med bajonettkoppling vars egenskaper överensstämmer med BS 669. Applicera isolerande material på gasslangens gänga **4** och skruva fast adaptern **3**. Skruva fast spärren vid den rörliga kopplingen **1** på apparaten och placera den medföljande packningen **2** mellan dessa.



Anslutning med gummislang i överensstämmelse med gällande bestämmelser är endast tillåtet under förutsättning att slangen kan inspekteras längs hela dess längd.



Den inre diametern för slangen ska vara 8 mm för flytande gas och 13 mm för metangas och stadsgas.

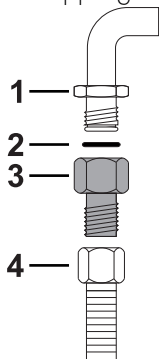


Installation

Anslutning med stålslang med konisk koppling

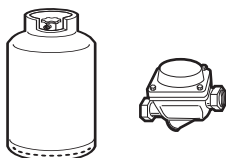
Anslut till gasnätet med hjälp av en stålslang utan fogar vars egenskaper uppfyller kraven i gällande föreskrifter.

Skruva noga fast kopplingen **3** vid apparatens gaskoppling **1** (½" gänga ISO 228-1) och placera den medföljande packningen **2** mellan dessa. Applicera isolerande material på kopplingens gänga **3** och skruva därefter fast stålslangen **4** vid kopplingen **3**.



Anslutning till flytande gas

Använd en tryckregulator och genomför anslutningen till behållaren i enlighet med de anvisningar som anges i gällande föreskrifter.



Matningstrycket ska överensstämja med de värden som anges i tabellen "Gasttyper och ursprungsland".

Ventilation av lokaler

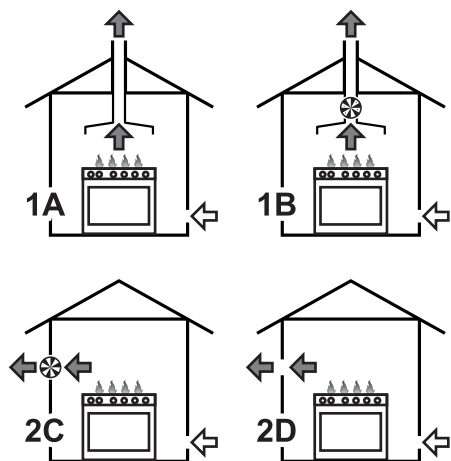
Apparaten får endast installeras i lokaler med fast ventilation enligt gällande föreskrifter. Det krävs en god cirkulation i lokalen där apparaten installeras för att uppnå en jämn gasförbrukning och en tillräcklig ventilation av lokalen. Storleken på luftintagen, som skyddas av galler, måste överensstämja med gällande föreskrifter. Luftintagen ska placeras så att de inte täpps till, vare sig helt eller delvis. Lokalen ska alltid vara lämpligen ventilerad så att den värme och fukt som bildas vid matlagning kan vädras ut. I synnerhet ska man vid en längre stunds användning öppna ett fönster eller öka hastigheten för eventuella fläktar.

Utsläpp av förbränningsprodukter

Utsläppet av förbränningsprodukterna ska ske antingen med hjälp av spiskåpor anslutna till en väl fungerande skorsten med självdrag eller med hjälp av en köksfläkt. För att få ett väl fungerande ventilationssystem krävs det att du anlitar en erfaren fackman som noggrant kan planera och utföra installationen i enlighet med kraven i gällande föreskrifter beträffande placering och avstånd.



När installationen är avslutad bör installatören utfärda en försäkras om överensstämmelse.



- 1 Utsug med en spiskåpa
- 2 Utsug utan spiskåpa

A Utsug med hjälp av enkel skorsten med självdrag

A Utsug med hjälp av enkel skorsten med elfläkt

C Utsug direkt ut i fria luften med hjälp av elfläkt i vägg eller fönster

D Utsug direkt ut i fria luften via vägg

↖ Luft

↖ Förbränningsprodukter

⊗ Elfläkt

5.2 Anpassning till olika typer av gas

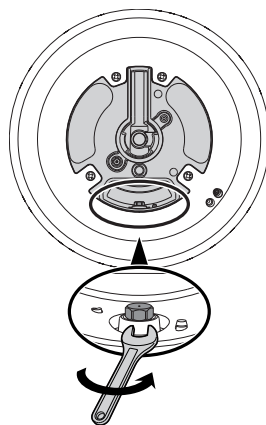


Apparaten är inställd för metangas G20 med ett tryck på 20 mbar.

Om apparaten ska fungera med en annan typ av gas måste brännarmunstyckena bytas ut och minimilågan ställas in via gaskranarna.

Byte av munstycken

1. Avlägsna galler, brännarmunstycken och flamspridare för att komma åt brännarnas kåpor.
2. Byt ut munstyckena mot sådana som är lämpliga för den gas som ska användas (se Tabeller över egenskaper för brännare och munstycken).



3. Sätt tillbaka brännarna på korrekt plats.

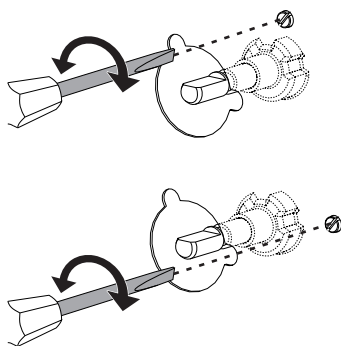


Installation

Inställning av lägsta effekt för metangas eller stadsgas

Tänd brännaren och vrid den till minimiläge. Ta bort gaskranens vred och vrid justerskruven vid sidan om kranens stång (beroende på modell) tills korrekt minimilåga erhålls.

Montera tillbaka vredet och kontrollera att brännarens låga är stabil. Vrid snabbt vredet från högsta till lägsta effekten; lågan ska inte slockna. Upprepa momentet på alla gaskranar.



Inställning av lägsta effekt för flytande gas

Vrid skruven som sitter vid sidan om kranens stång medurs och dra åt den helt.



Efter anpassning till en annan gas än den apparaten ställts in för i fabriken ska man byta ut etiketten för gasanvändning som sitter på apparaten mot en etikett som överensstämmer med den nya gasen. Etiketten finns i påsen tillsammans med munstyckena (i förekommande fall).

Smörjning av gaskranar

Med tiden kan det hända att gaskranarna blir svåra att vrida och fastnar. Rengör dem invändigt och byt ut smörjfettet.



Smörjningen av gaskranarna ska utföras av en specialiserad tekniker.



Gastyper och ursprungsland

Typ av gas		IT	GB-IE	FR-BE	DE	AT	NL	ES	PT	SE	RU	DK	PL	HU
1 Metangas G20														
G20	20 mbar	•	•		•	•		•	•	•	•	•	•	
G20/25	20/25 mbar			•										
2 Metangas G20														
G20	25 mbar													•
3 Metangas G25														
G25	25 mbar						•							
G25.3	25 mbar						•							
4 Metangas G25.1														
G25.1	25 mbar													•
5 Metangas G25														
G25	20 mbar				•									
6 Metangas G2.350														
G2.350	13 mbar												•	
7 Flytande gas G30/31														
G30/31	28/37 mbar		•	•				•			•			
G30/31	30/37 mbar	•							•					
G30/31	30/30 mbar						•			•		•		
8 Flytande gas G30/31														
G30/31	37 mbar												•	
9 Flytande gas G30/31														
G30/31	50 mbar				•	•								
10 Stadsgas G110														
G110	8 mbar	•								•		•		



Beroende på installationsland kan de typer av gaser som finns tillgängliga variera. Se numret i rubriken för att via "Tabeller över egenskaper för brännare och munstycken" erhålla korrekta värden.



Installation

Tabeller över egenskaper för brännare och munstycken

1 Metangas G20	AUX	SR	R	UR2
Nominell termisk effekt (kW)	1.0	1.8	2.9	4.2
Munstyckets diameter (1/100 mm)	72	97	115	145
Förkammare (tryckt på munstycket)	(X)	(Z)	(H9)	(F3)
Reducerad effekt (W)	400	500	800	1300
2 Metangas G20	AUX	SR	R	UR2
Nominell termisk effekt (kW)	1.1	1.8	2.9	4.2
Munstyckets diameter (1/100 mm)	72	94	110	145
Förkammare (tryckt på munstycket)	(X)	(Z)	(H8)	(H3)
Reducerad effekt (W)	400	500	800	1300
3 Metangas G25	AUX	SR	R	UR2
Nominell termisk effekt (kW)	1.0	1.8	2.9	4.2
Munstyckets diameter (1/100 mm)	72	94	121	143
Förkammare (tryckt på munstycket)	(F1)	(Y)	(F2)	(F2)
Reducerad effekt (W)	400	500	800	1200
4 Metangas G25.1	AUX	SR	R	UR2
Nominell termisk effekt (kW)	1.1	1.8	3.0	4.1
Munstyckets diameter (1/100 mm)	77	100	134	152
Förkammare (tryckt på munstycket)	(F1)	(Y)	(F3)	(F3)
Reducerad effekt (W)	400	500	800	1200
5 Metangas G25	AUX	SR	R	UR2
Nominell termisk effekt (kW)	1.0	1.8	2.9	3.9
Munstyckets diameter (1/100 mm)	77	100	134	165
Förkammare (tryckt på munstycket)	(F1)	(Y)	(F3)	(H3)
Reducerad effekt (W)	400	500	800	1200
6 Metangas G2.350	AUX	SR	R	UR2
Nominell termisk effekt (kW)	1.0	1.75	2.9	3.7
Munstyckets diameter (1/100 mm)	94	120	165	190
Förkammare (tryckt på munstycket)	(Y)	(Y)	(F3)	(F3)
Reducerad effekt (W)	400	500	800	1200



7 Flytande gas G30/31	AUX	SR	R	UR2
Nominell termisk effekt (kW)	1.0	1.8	3.0	4.0
Munstyckets diameter (1/100 mm)	50	65	85	100
Förkammare (tryckt på munstycket)	-	-	-	-
Reducerad effekt (W)	400	500	800	1300
Nominell effekt G30 (g/h)	73	131	218	291
Nominell effekt G31 (g/h)	71	129	214	286
8 Flytande gas G30/31	AUX	SR	R	UR2
Nominell termisk effekt (kW)	1.1	1.9	3.0	4.2
Munstyckets diameter (1/100 mm)	50	65	81	95
Förkammare (tryckt på munstycket)	-	-	-	-
Reducerad effekt (W)	450	550	900	1500
Nominell effekt G30 (g/h)	80	138	218	305
Nominell effekt G31 (g/h)	79	136	214	300
9 Flytande gas G30/31	AUX	SR	R	UR2
Nominell termisk effekt (kW)	1.0	1.8	3.0	4.1
Munstyckets diameter (1/100 mm)	43	58	74	80
Förkammare (tryckt på munstycket)	(H2)	(M)	(Z)	(F4)
Reducerad effekt (W)	400	500	1000	1500
Nominell effekt G30 (g/h)	73	131	218	298
Nominell effekt G31 (g/h)	71	129	214	293
10 Stadsgas G110	AUX	SR	R	UR2
Nominell termisk effekt (kW)	1.0	1.75	2.8	3.3
Munstyckets diameter (1/100 mm)	145	185	260	340
Förkammare (tryckt på munstycket)	/8	/2	/3	0190
Reducerad effekt (W)	400	500	800	1000

De munstycken som ej medföljer finns tillgängliga via behöriga serviceverkstäder.



Installation

5.3 Placering



Tung apparat Fara för klämskador

- Ta hjälp av en andra person vid installation av apparaten.



Tryck på öppna dörr Risk för skador på apparaten

- Använd inte luckan som hävare vid placering av apparaten.
- Utsätt inte den öppna dörren för överdrivet tryck.



Värmeutveckling vid drift av apparaten Brandrisk

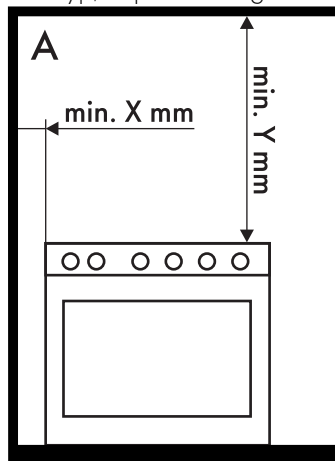
- Fanér, lim eller plastbeklädnad på intilliggande möbler måste vara värmebeständigt (inte understigande 90 °C).

Apparaten kan placeras mot väggar där en av dessa är högre än arbetsytan. Avståndet från apparatens sida ska då vara minst **X** mm, i enlighet med ritningarna "A" och "C" rörande installationskategorier.

Avståndet mellan väggskåp som placeras ovanför arbetsytan och själva apparaten ska vara minst **Y** mm. Om en köksfläkt ska installeras ovanför hällen ska man kontrollera fläktens bruksanvisning för att garantera att man respekterar korrekta avstånd.

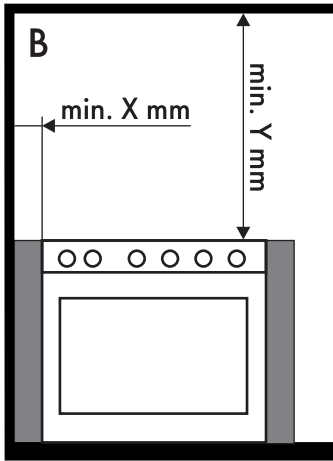
X	150 mm
Y	750 mm

Denna apparat tillhör, beroende på installationstyp, följande kategorier:

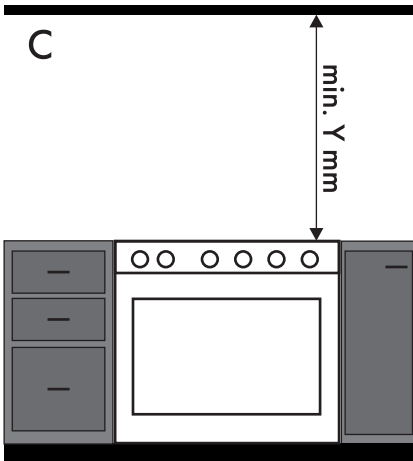


A - Kategori 1

(Fri installation av apparat)

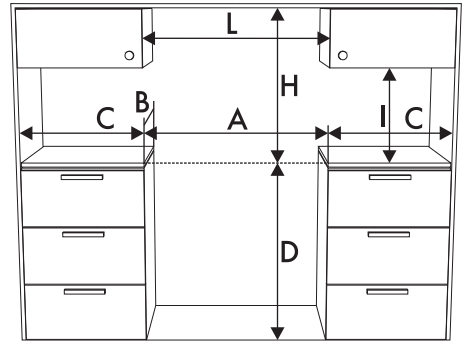


B - Kategori 2 underkategori 1
(Inbyggd apparat)



C - Kategori 2 underkategori 1
(Inbyggd apparat)

Apparatens storlek



A	900 mm
B	600 mm
C¹	min. 150 mm
D	900 - 915 mm
H	750 mm
I	450 mm
L²	900 mm

¹ Minsta avstånd från sidoväggar eller annat brännbart material.

² Minsta bredd för skåpet (=A).



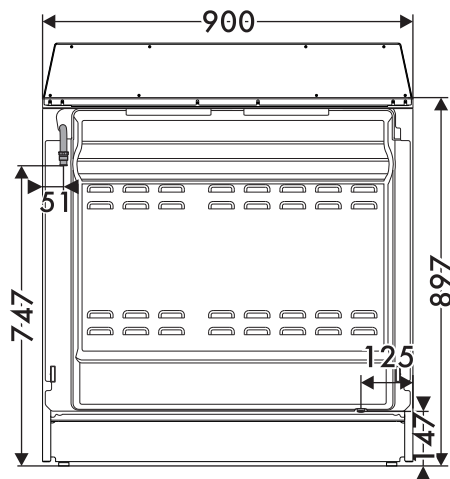
Apparaten ska installeras av en behörig tekniker och enligt gällande föreskrifter.



Installation

Apparatens mått

Placering av gas- och elledningar.



Positionering och nivellering



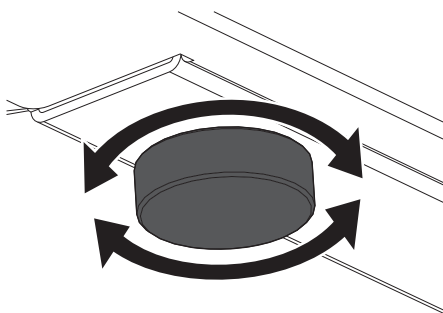
Tung apparat

Risk för skador på apparaten

- Montera först de främre stödfötterna och sedan de bakre.

För att erhålla ordentlig stabilitet måste apparaten vara korrekt nivellerad i förhållande till golvet.

- När man genomfört gasanslutning och elektrisk anslutning ska man dra åt eller lossa stödfoten tills apparaten är nivellerad och står stabilt på golvet.





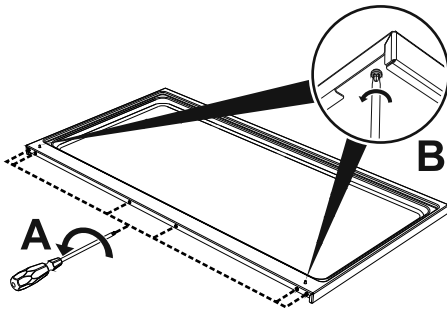
Montering av list



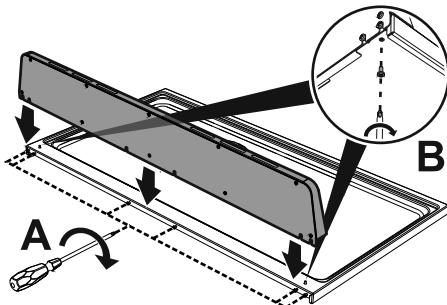
Medföljande list utgör en del av produkten och man måste fästa den vid apparaten innan denna installeras.

Listen ska alltid placeras och fästas korrekt på apparaten.

1. Lossa de 6 skruvarna som sitter på hällens baksida (A) och skruva loss de 2 skruvarna (B) som sitter på sidan av listan.



2. Placera listen på hällen. Se till att de 6 nedre hålen i listen hamnar rätt i förhållande till de 6 skruvarna på hällens baksida och som tidigare lossats.
3. Skruva fast de 6 skruvarna på hällens baksida (A) och skruva fast de 2 skruvarna (B) under täckplåten för att fixera listan.



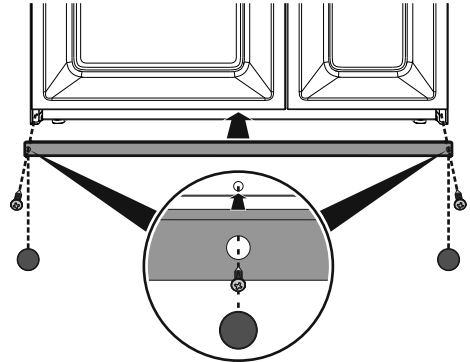
Montering av sockel



Medföljande sockel utgör en del av produkten och man måste fästa den vid apparaten innan denna installeras.

Sockeln ska placeras och fixeras korrekt på apparaten.

1. Placera sockeln vid apparatens nedre, främre del.
2. Skruva fast de två sidoplacerade skruvarna för att fixera sockeln vid apparaten.
3. Täck över hålen i sockeln med de pluggar som medföljer.





Installation

5.4 Elektrisk anslutning



Elektrisk spänning
Risk för elektrisk stöt

- Den elektriska anslutningen ska utföras av behörig fackperson.
- Bär personlig skyddsutrustning.
- Det är obligatoriskt att jorda apparaten enligt de anvisningar som anges i säkerhetsföreskrifterna för elsystemet.
- Stäng av den allmänna elektriska tillförseln.
- Dra aldrig i sladden för att dra ut kontakten.
- Använd värmetåliga kablar av typen H05V2V2-F som tål minst 90 °C.
- Åtdragningsmomentet för skruvarna på kopplingsplintens ledningar ska motsvara 1,5-2 Nm.

Allmän information

Kontrollera att egenskaperna för elnätet är lämpliga i förhållande till de värden som anges på märkskylten.

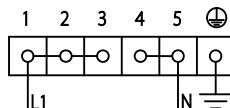
Identifikationsdekalen med tekniska data, serienummer och märkning har placerats väl synlig på apparaten.

Dekalen får aldrig avlägsnas.

Sörj för jordning med hjälp av en kabel som är minst 20 mm längre än de andra.

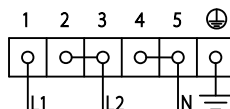
Apparaten får användas i följande lägen:

- **220-240 V 1N~**



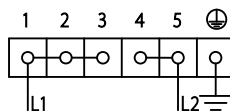
Kabel med **tre poler 3 x 6 mm²**.

- **380-415 V 2N~**



Kabel med **fyra poler 4 x 4 mm²**.

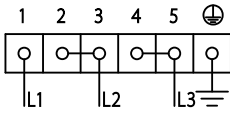
- **220-240 V 2~**



Kabel med **tre poler 3 x 6 mm²**.

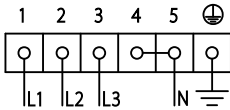


- 220-240 V 3~



Kabel med **fyra poler 4 x 4 mm²**.

- 380-415 V 3N~



Kabel med **fem poler 5 x 1,5 mm²**.

Fast anslutning

Installera en flerpoleg brytare på försörjningslinjen, i enlighet med installationsföreskrifterna.

Brytaren ska placeras i närheten av apparaten och på ett sådant sätt att man lätt kommer åt den.

Anslutning med kontakt och uttag

Kontrollera att kontakten och uttaget är av samma typ.

Undvik att använda adapterar eller shuntar eftersom de kan förorsaka överhettning och förbränning.



De värden som anges gäller tvärsnittet för den invändiga ledningen.



Matningskablarna är dimensionerade med hänsyn till sammanlagringsfaktorn (i överensstämmelse med standard SS-EN 60335-2-6).



5.5 För installatören

- Kontakten ska vara lättåtkomlig efter installationen. Nätkabeln får inte vikas eller snurras.
- Apparaten ska installeras i enlighet med aktuella installationsscheman.
- Man får inte försöka att lossa eller belasta kopplingens gängade vinkeldel. Man riskerar då att skada denna del av apparaten vilket kan ogiltigförklara tillverkarens garanti.
- Använd vatten och tvål på alla kopplingar för att kontrollera om det förekommer gasläckor. Använd **INTE** öppen låga för att kontrollera om det förekommer läckage.
- Tänd alla brännare både enskilt och alla tillsammans för att kontrollera att gasventil, brännare och tändning fungerar korrekt.
- Vrid brännarnas vred till min. lågan och kontrollera att flaman är stabil. Gör detta på alla brännare, både enskilt och alla tillsammans.
- Om apparaten inte fungerar korrekt efter att man utfört alla kontroller ska man kontakta en lokal auktoriserad serviceverkstad.
- När apparaten installerats korrekt ber vi att ni informerar användaren om korrekt användningsmetod.